**Уважаемые студенты, продолжаем изучать тему «МЕЛКОШТУЧНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕИЯ»**

**Задание рассчитано на 1 пару (2 часа)**

Сегодня изучим следующие сложные изделия:

1.Птифуры

2.Мафины

3.Капкейки (кексы)

4.Мильфей из слоеного теста

**Птифуры.** Птифуры (фр. ***petitsfours)*** — ассорти из разного маленького

печенья (или пирожного), которое часто готовится из одинакового теста, но

изделия отличаются оформлением и добавками. Чаще всего птифуры готовят

из бисквитного и песочного теста, наполняя изделия разными начинками и

украшая их кремом или глазурью. Эти мини-закуски рассчитаны буквально н

один укус, которые подаются в ассортименте в конце еды (к кофе, чаю,

коктейлям).

***Птифур «Моэлье»,*** г:

д л я б и с к в и т а : масло сливочное — 65, яйца — 125,сахар — 75, пудра фундучная (миндальная или фисташковая) или мелко измельченный фундук — 100, сливки 35%-ной жирности — 65, коричневый сахар — 20, бисквитная жареная крошка — 65, шоколад горький 72%-ный —100;

д л я ч е р н и ч н о й н а ч и н к и : пюре черничное — 250, сахар — 250,

малиновый ликер — 25, желатин — 15;

д л я д е к о р а : шоколад белый- 50 , шоколад темный- 200.

**Выход** — 100 шт по .

Готовят так же, как и пирожное «Моэлье шоколадное с черникой (дуэль)»,

только после застывания желе разрезают на птифуры размерами 2 x 2 см,

глазируют растопленным темным шоколадом и украшают белым шоколадом в виде нитей.

**Шоколадное печенье с пряностями,** г: шоколад молочный — 150,

сахарная пудра — 75, масло сливочное — 75, мука — 75, миндаль измельченный— 50, апельсиновая цедра — 25, изюм — 25, вишня коктейльная — 25, по щепотке молотой гвоздики, имбиря, корицы, перца чили. **Выход** — 500.

Песочное тесто готовят с добавлением измельченного миндаля, апельсиновой цедры, изюма и вишни и формуют на силиконовом коврике в виде маленьких шариков на большом расстоянии друг от друга.

Выпекают при температуре 180 °С в течение 7—10 мин. После охлаждения

ровную сторону печенья глазируют молочным шоколадом с добавлением

пряностей.

**Печенье «Шоколадные завитки с бананом»,** г:

д л я т е с т а: мука —350, масло сливочное — 200, сметана — 200, разрыхлитель — 5. Масса теста —750;

д л я н а ч и н к и: шоколадно-ореховый крем — 500, бананы — 400.

**Выход** — 1500.

Сдобное пресное тесто делят на три части. Раскатывают в пласт толщиной

3 —4 мм, поверхность смазывают кремом и покрывают кружочками банана.

Свертывают в рулет, укладывают на силиконовый коврик и на поверхности

ножом делают насечки с интервалом 1,5 см. Выпекают при температуре 170—180 °С в течение 30 — 40 мин до золотистого цвета. Сразу же после выпечки нарезают на печенье.

**Твиль.** В первоначальном состоянии твиль — хрустящее небольшое печенье,

названное «черепицей» в честь наиболее характерной для него формы. Форма твиля, как и его содержание, может быть от классической черепицы до игриво закрученной спиральки из шоколада, изомальта, йогурта, фруктового пюре; неизменной остается лишь его суть — невесомый, как перышко, и в меру затейливый декоративный элемент.

**Миндально-апельсиновый твиль,** г: сахар — 200, глюкоза (сироп) — 70,

фреш апельсиновый (свежевыжатый сок) — 50, цедра апельсиновая — 30,

масло сливочное — 100, миндаль (лепестки) — 80, мука пшеничная — 50.

**Выход** — 500.

В апельсиновый фреш добавляют сахар, глюкозу, цедру и доводят до кипения, вводят сливочное масло и перемешивают до его растворения. Добавляют лепестки миндаля и муку, тщательно перемешивают. Приготовленное тесто охлаждают в течение 1—2 ч. Застывшее тесто формуют в виде шариков массой 10—12 г, выкладывают на силиконовый коврик и раскатывают в тонкие кружочки.

Выпекают при температуре 175—180 °С в течение ***1 -***8 мин до карамельного цвета. Сразу же после выпечки печенью придают изогнутую форму.

**Печенье с шоколадными чипсами,** г: мука — 180, сахар коричневый —

180, масло сливочное — 160, яйца — 100, шоколад темный — 170, разрыхлитель— 5, щепотка соли. **Выход** — 700.

Кексовое тесто готовят с добавлением измельченного шоколада и формуют с

использованием кондитерского мешка с гладкой трубочкой на силиконовом

коврике шарики на расстоянии 5 — 7 см друг от друга. Выпекают при температуре 180 °С в течение 7— 10 мин до золотистого цвета.

**Бисквитное печенье «Дамские пальчики» («Савоярди»),** г.

мука — 125, сахар — 150, яйца — 250, сахарная пудра для посыпки — 50. **Выход**— 500.

Бисквитное тесто готовят способом буше. Формуют с использованием

кондитерского мешка с гладкой круглой трубочкой диаметром 2 см на

силиконовом коврике или пергаментной бумаге в виде палочек длиной 9 см.

Поверхность посыпают сахарной пудрой и оставляют для подсыхания на 15 —20 мин. Перед выпечкой еще раз посыпают сахарной пудрой и выпекают при температуре 170—180 °С в течение 1 5 мин.

**Кокосовое печенье с шоколадом,** г: яичные белки — 50, сахарная пудра —

100, мука — 30, кокосовая стружка — 350, шоколад — 100. **Выход** — 500.

Во взбитые яичные белки, не прекращая взбивания, постепенно добавляют

сахарную пудру а затем аккуратно соединяют с мукой и кокосовой стружкой. С помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой формуют небольшие

шарики и выпекают при температуре 150 °С в течение 12—15 мин. Готовность печенья определяют по сухому донышку. Печенье охлаждают и глазируют растопленным шоколадом.

**Трубочка вафельная с начинкой,** г: сахарные вафли — 200, крем

«Шарлотт» шоколадный — 440, шоколадная глазурь — 150.

**Выход** — 100 шт.

После выпечки в горячем состоянии вафельные листы свертывают в трубочку или рожок. После охлаждения готовые трубочки наполняют из кондитерского мешка кремом и глазируют.

**Мини-рулетики,** г: бисквит — 420, мусс творожный с малиной — 380,

глазурь шоколадная темная — 200, глазурь шоколадная белая — 50.

**Выход** —10 шт. по 100 г.

Бисквит формуют в виде пласта толщиной 3 — 4 мм. После выпечки и

охлаждения на поверхность выкладывают мусс творожный с добавлением

малины. Свертывают в рулет и охлаждают не менее 2 ч. После охлаждения

нарезают на рулетики, глазируют темной шоколадной глазурью и украшают

белой шоколадной глазурью в виде тонких нитей.

Вместо малины можно использовать другие ягоды или фрукты.

**Чашечки с пеканом,** г: творог мягкий — 100, масло сливочное — 100, мука

— 200, сахар коричневый темный — 120, яйца — 100, масло сливочное

растопленное — 10, соль — 1 , ванильная эссенция — 2 г, орехи пекан — 100. **Выход** — 24 шт.

*Для теста* используют творог, масло и муку. Готовое тесто

раскатывают в тонкий пласт. Круглой выемкой вырезают заготовки, формуюттарталетки и охлаждают.

*Для начинки* слегка взбивают яйца, добавляют коричневый сахар, ванильную

эссенцию, соль и растопленное сливочное масло. Часть орехов оставляют для

украшения, остальные крупно нарезают.

В тарталетки раскладывают нарубленные орехи, заливают начинкой и

украшают половинками орехов. Выпекают при температуре 180 °С в течение

10—1 2 мин.

**Маффины** (от англ. ***muf f ins )*** — это маленькая круглая или овальная

выпечка, преимущественно сладкая. Выпекают маффины в

специальных небольших формочках объемом не более 100 мл. Традиционно

маффины делают с начинкой. В качестве начинки используют крем, ягоды, варенье, фрукты, орехи и шоколад. Также начинкой могут служить овощи, сыр, рыба, грибы. Для приготовления маффинов отдельно смешивают сухие и жидкие ингредиенты, а затем хорошо вымешивают, но не взбивают.

Существует два типа маффинов: английские и американские. Для изготовления английских мафиновиспользуют дрожжевое тесто, а для американских в тесто кладут разрыхлитель или соду для выпечки.

Американские маффины — очень похожи на то, что мы называем «кексиками», а британцы — *cupcakes.* Это маленькая выпечка из бездрожжевого теста, преимущественно сладкая, но не настолько, как более привычные для нас кексы. Классический американский маффин делается с отрубями без начинки либо с цукатами, орехами, сухофруктами.

Р е ц е п т у р а , г: сахар — 200, яйца — 100, масло сливочное — 75, сметана —200, сода — 5, мука — 250, изюм — 100, орехи грецкие — 50, пудра сахарная —50. Выход — 12 шт. по 65 г.

Соединяют яйца, растопленное масло и сметану. Добавляют сахар, муку, соду и хорошо перемешивают. Части готового теста массой 72 — 75 г раскладывают в формы. Сверху посыпают изюмом и орехами. Выпекают при температуре 190°С в течение 1 5 — 20 мин. После выпечки посыпают сахарной пудрой.

***Черничные маффины,*** г: мука пшеничная — 150, миндаль — 50, яйца — 50,

молоко — 120, растительное масло — 50, разрыхлитель — 5, сода пищевая — 3, сахар — 100, черника — 150. Выход — 12 шт. по 60 г.

Смешивают сухие ингредиенты (муку, молотый миндаль, сахар, разрыхлитель, соду) и отдельно жидкие (молоко, яйца и растительное масло). Затем жидкие ингредиенты вливают в сухие и замешивают тесто. Добавляют чернику, аккуратно перемешивают и раскладывают в металлические или силиконовые формы с вложенными в них бумажными формами. Выпекают при температуре 190 °С в течение 1 5 — 20 мин.

***Бананово-медовый рождественский маффин,*** г: мед — 250, яйца —

100, карамельный сахар — 125, мука — 250, бананы — 100, гвоздика — 0,5,

корица — 5, имбирь — 0,5, кардамон — 0,5; д л я о т д е л к и : мед — 50,

миндаль — 80. Выход — 10 шт. по 75 г.

Мед, яйца, пряности перемешивают. Добавляют карамельный сахар,

измельченный миндаль, разрыхлитель, муку и замешивают тесто. Добавляют

нарезанный банан, перемешивают и раскладывают в формы. Выпекают при

температуре 180 °С в течение 1 2—1 5 мин. Готовые изделия смазывают медом и посыпают миндалем. Для получения карамельного сахара сахар-песок карамелизуют, охлаждают и измельчают.

**Капкейки (от англ. *cupcakes* — «кекс в чашке», «торт, запеченный в маленьких чашках»)** выпекают в круглой формочке. Капкейки, несмотря на внешнее сходство, кардинально отличаются от маффинов — они представляют собой обычные кексы (масляные бисквиты), тесто для которых готовят методом взбивания масла. Чтобы добавить начинку — шоколад, джем, ванильный крем, в готовом капкейке вырезается небольшое углубление. И обязательным атрибутом, так сказать визитной карточкой, является верхняя кремовая шапочка (цв. вкл., рис. 30). Это также может быть и ганаш, взбитые сливки, конфеты, фигурки из марципана, глазурь, орешки и т.п.

***Шоколадный капкейк с кремом ганаш*** (рис. 15.4), г: мука — 215, сахар —

215, масло сливочное — 170, сметана — 120, яйца — 100, какао-порошок — 35, кофе эспрессо — 90, эссенция ванильная — 10, разрыхлитель — 5, сода — 5, соль — 2, сливки 35%-ной жирности — 270, патока — 40, шоколад горький —225. Выход — 20 шт. по 70 г.

Сливочное масло растапливают с сахаром и взбивают до охлаждения.

Постепенно добавляют яйца, кофе эспрессо, ванильную эссенцию. Соединяют муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль. В подготовленную массу добавляют половину мучной смеси, а затем сметану. Все хорошо перемешивают. Добавляют оставшуюся мучную смесь и замешивают тесто.

Готовое тесто формуют при помощи кондитерского мешка в специальные

формы и выпекают при температуре 180° С в течение 15 — 20 мин.

Готовые капкейки после охлаждения украшают кремом ганаш и

разноцветным драже.

**Шоколадный кекс с жидкой начинкой,** г: шоколад темный — 200, сахар

коричневый — 60, масло сливочное — 100, яйца — 100, желтки — 60, мука —50, щепотка соли. **Выход** — 6 шт. по 85 г.

Шоколад и сливочное масло растапливают на водяной бане или в

микроволновой печи. Хорошо перемешивают до гладкой однородной

консистенции. Яйца и желтки взбивают с добавлением сахара до пышной

консистенции, а затем соединяют с шоколадной массой и мукой. Для

улучшения вкусовых качеств добавляют щепотку соли. Также массу можно

ароматизировать, добавляя ванильную или апельсиновую эссенцию,

кофейный или сливочный ликер и др.

Готовое тесто выкладывают в подготовленные формы и выпекают при

температуре 200 °С в течение 7—10 мин. Поверхность кексов должна быть

покрыта тонкой корочкой, сверху вогнутой, так как внутри середина остается

жидкой. Кексы подают горячими сразу же после выпечки.

**Пирожное «Мильфей ванильный с малиной»** (фр. ***mille-feuille*** —

тысяча листов), г: слоеное тесто — 300, крем из сливок — 500, свежие ягоды —малина 200 (клубника, ежевика), сахарная пудра для посыпки — 5.

**Выход** —10 шт. по 80 г.

Слоеное тесто выпекают с двух сторон под прессом, чтобы оно сохранило

форму тонкого пласта и не поднялось. Готовые пласты разрезают на квадраты 10 х 10 см, прослаивают кремом из сливок и малиной. Сверху посыпают сахарной пудрой.

**После изучения теоретического материала рекомендую посмотреть мастер-классы по теме занятия по следующей ссылке:**

<https://www.youtube.com/channel/UC7RLR92uAlopdVaFSwuh16Q>

**ВЫПОЛНИТЕ ЗАДАНИЕ**

**1.Составте краткий конспект.**

**(Конспект не присылайте, только практическую часть)**

**2. Практическая часть.**

 **Составьте технологические схемы приготовления на:**

 **- *Птифур «Моэлье»;***

 ***- Миндально-апельсиновый твиль.***

**Выполненное задание на проверку прислать на электронную почту** [**artamoshkina.yulia@yandex.ru**](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 21.04.2020г.**